

麻辣烫开店培训去哪学

产品名称	麻辣烫开店培训去哪学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

麻辣烫开店培训去哪学

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。

长沙曾食坊培训的麻辣烫按照麻辣烫标准的比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

培训内容

禽肉类：串羊肉、串鸡脯、火腿肠、串肥肠、串肚片、串猪血、串鸡血、串鸡心、串肉丸、香肠、串鸭胗等 水产品：串鱼片、串鱼肠、串鱼泡、串蟹棒、串鱼丸、串海带、串青虾、鹌鹑蛋、串豆腐等 蔬菜类：串蘑菇、串菠菜、串千张、串白菜、串生菜、金针菇、串干子、串藕片、串茄片、串青椒、玉米棒等

培训过程

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；
- 2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；

- 3、清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4、牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5、清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6、浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7、不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8、老油的清洗、提炼技术；
- 9、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 10、常见味碟制作技术；
- 11、高汤的制作技术；
- 12、菜品搭配禁忌；
- 13、麻辣烫店选址技巧；
- 14、开店的注意事项及成则

曾食坊厨师培训学校面向全国招生：

湖南 长沙 常德 张家界 湘西 怀化 邵阳 永州 郴州 岳阳 益阳 娄底 湘潭 衡阳 株洲 广州 贵阳 四川 黑龙江
内蒙古 安徽 河北 湖北 武汉 咸宁 黄石 鄂州 黄冈 孝感 天门 荆州 荆门 随州 襄樊 宜昌 十堰 恩施 潜江 仙桃
神农架 合肥 广西 江西 浙江 贵州 南昌 九江 新余 萍乡 吉安 赣州 鹰潭 上饶
景德镇 宜春 等等，长沙曾食坊学校专
业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！